

御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000～

小 前 菜

Small appetizer

鳴門金時とベーコンのポタージュスープ

Narutokintoki sweet potato and bacon potage soup

特撰黒毛和牛 A4 ランク ロース肉 80g フィレ肉 80g に変更 (+3,000)

Japanese black beef Wagyu A4 ranked ribloin or change to fillet 80g(+3,000)

特撰黒毛和牛 A4 ランク ロース肉 100g (+1,800)

Japanese black beef Wagyu A4 ranked ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A4 ランク ロース肉 120g (+3,600)

Japanese black beef Wagyu A4 ranked ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A4 ランク ロース肉 150g (+6,300)

Japanese black beef Wagyu A4 ranked ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)

Garlic rice with egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

旬の松茸ご飯 (+1,450)

Matsutake mushroom rice

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小 前 菜

Small appetizer

紅葉鯛のカルパッチョ 柿と生七味のソース

Autumn seabream carpaccio with persimmon and fresh spice sauce

鳴門金時とベーコンのポタージュスープ

Narutokintoki sweet potato and bacon potage soup

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

厳選魚介類の鉄板焼（オマール海老、長崎漁港の魚、北海道産帆立貝、烏賊）

Selected Teppanyaki seafood [lobster, fish from Nagasaki, Hokkaido scallop, squid]

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

旬の松茸ご飯

(+1,450)

Matsutake mushroom rice

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



香川フェア

～鉄板の奏でる音と香りで紡ぐ讃岐の秋～

Japanese Black Beef Wagyu Course

19,500～

香川食材のオードブルバリエ 4 種

香川県 丸千鮮魚さん 鯛のカルパッチョ キャビア添え

讃岐のめざめアスパラガスのマリネ 生ハムとグリビッシュソースで

讃岐コーチンの低温調理 / モッツアレラチーズと香川県産季節とフルーツのサラダ

4types small appetizer

Carpaccio of sea bream with caviar / Marinade of SANUKI NO MEZAME with row ham and gribiche sauce /
Low temperature cooked Sanuki local chicken / Mozzarella cheese with seasonal fruits

鉄板で仕上げる オリーブ豚のしゃぶしゃぶ 塩レモンの薬味を添えて

Japanese hot pot of olive pork with salted lemon

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g 又は ロース肉 100g

A4 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g 又は ロース肉 120g

(+1,800)

A4 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g 又は ロース肉 150g

(+4,500)

A4 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 120g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

旬の松茸ご飯

(+1,450)

Matsutake mushroom rice

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



ご提供いたします料理は特定原材料 9 品目のアレルギー表示をしております。

その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) in our menu.
Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

彩-IRODORI-

(A4 黒毛和牛ステーキと海鮮のフルコース)

Wagyu Course with Seafood

25,000〜

小 前 菜

Small appetizer

紅葉鯛のカルパッチョ 柿と生七味のソース

Autumn seabream carpaccio with persimmon and fresh spice sauce

鳴門金時とベーコンのポタージュスープ

Narutokintoki sweet potato and bacon potage soup

活け車海老とアオリイカの鉄板焼き

Teppanyaki prawn and squid

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+1,800)

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

(+4,500)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

Garlic rice with egg ICHO style

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

旬の松茸ご飯

Matsutake mushroom rice

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

全国ブランド牛の頂点に輝いた 極上鹿児島黒牛コース

Premium Japanese Black Beef Wagyu Course

30,000～

小 前 菜

Small appetizer

紅葉鯛のカルパッチョ 柿と生七味のソース

Autumn seabream carpaccio with persimmon and fresh spice sauce

鹿児島黒牛のたたき 九州の醤油で

Japanese black beef KAGOSIMA seared beef with KYUSHU soy sauce

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 100 g またはロース肉 100 g

A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 100g or ribloin 100g

日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 120 g またはロース肉 120 g (+2,400)

A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 120g or ribloin 120g

日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 150 g またはロース肉 150 g (+6,000)

A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 150g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

旬の松茸ご飯

(+1,450)

Matsutake mushroom rice

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

鹿児島黒牛の 九州極-KIWAMI-

Premium Pair Course

68,000 (2名様)

(A5 ランク黒毛和牛、活イセ海老、鮑の贅沢ペアコース)

グラスシャンパン

A glass of Champagne

小前菜

Small appetizer

鹿児島黒牛のたたき 九州の醤油で

Japanese black beef KAGOSIMA seared beef with KYUSHU soy sauce

鉄板焼き松茸 酢橘を添えて

Grilled MATSUTAKE mushroom with SUDACHI

活け鮑の鉄板焼 (おひとり様につき1杯)

Teppanyaki abalone (1 whole per person)

活イセ海老の鉄板焼 (おひとり様につき半尾)

Ise lobster (half per person)

日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉

または

ロース肉 (おひとり様につき100g)

A5 ranked Japanese black Wagyu tenderloin or ribloin (100g per person)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

旬の松茸ご飯

(+1,450)

Matsutake mushroom rice

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.